北硯

江鮮

水族有鱗

水族無鱗

江鮮部

郭璞江賦魚族甚繁今擇其有者治之作江鮮部

魚首重在鮮次則肥（凤醃別論）肥鮮相兼可烹可煮無不可適口其佳一鮮可取者宜清煮作湯一肥可取者宜厚烹作膾

烹煮之法全在火候恰好早一刻肉生生則粘刺不鬆遲一刻肉則死死則粗硬味淡席間他饌可早為之計以待客魚必須新鮮（若活魚以水養之）客至先烹蓋魚之至味在鮮々之至味在初熟起鍋之際若先烹以待是魚之至發洩于空虛無人之際（境）客至再為經火犹冷斂復炊殘酒再熱尽失本來面目此為大忌

煮魚用河水水不可（可以浸魚而止）水多一口則魚淡一分若水增而復增鮮味必減而又減為不善烹者計則莫妙于蒸無慮火候有不齊供客有早暮

置湯銚内入陳酒醬油数盞覆以衣羌草筝緊火烝熟鮮肥並出盡在器中隨時取用不爭刻是為事半功倍　剖魚復置魚伏地氣少頃則不腥　當烹時下水香或蒲荷少許亦不腥　洗魚滴香油一二点則無涎　外腥多在腮边鬐根尾稜内腥多在脊血䚡鬣平時将蒲荷胡椒紫蘇葱香櫞皮橘皮菊花及葉同晒乾搥碎收貯剖魚入水取以洗擦不但解腥其味尤美　凡煮河魚先下水燒滾下魚則骨酥煮江海魚先下魚後燒滾其骨亦酥也

鯉魚

黄河者肥所謂必河之鯉是也其鱗三十有六其尾列八珍之一脊上兩筋及黑血宜洗淨

燒鯉魚塊　切塊醃透晾乾用醋乾燒加羌米葱花

燒鯉魚白　盐酒燒鯉魚白作黄金色半边配紫扁豆　又配变蛋或萵苣圓另加作料膾亦可

醉鯉白　煮熟入白酒娘醉

鯉魚腸　洗淨炒愈大愈佳配笋片木耳醬油醋　炒鯉魚肝同脍魚脬謂之佩羮

燒風魚　浥軟醬油脂油葱花羌汁醋燒

風魚煨肉　俱塊文火煨爛甚得味、糟魚同

烹鯉魚腴　取鯉魚腹下肥曰腴切長方塊油炮入醬油酒

一切醃魚滷有留至二三十年者凡魚治淨涼乾如將魚等浸入一兩年不壞其滷每年下鍋一煎

葱羌汁烹亦可膾

紅燒鯉魚唇尾　江鯉大者唇尾煮去骨入甜醬酒羌葱紅燒

鯉魚尾羹　鷄汁筍片火腿肥臕入鯉魚尾作羹

鯉魚片　魚片(切)畧醃加燒酒汁肉滷醋葱羌烹

糟鯉魚　臘月將魚治淨切大塊拭乾每斤用炒塩四兩擦過醃一宿洗淨晒乾陳糟一斤炒塩四兩拌勻加燒酒盖口装坛泥封　又冬月大鯉塩醃乾次年正月(取)陳糟和燒酒拖魚入坛糟復(澆)燒酒花椒泥封四五月用

又糟鯉片配家鴨塊紅湯膾

糟鯉魚　將魚破開不下水塩醃魚(每)肉一斤約用塩二三兩醃二日即於滷中洗再用清水淨去魚翅及頭尾晒魚半乾不可太干切作四塊或八塊　肉厚處再剖開取做就陳糟每魚一層盖糟一層上加整粒花椒安放坛内如糟汁少微覺取好甜酒酌量放入泥封四十日可用臨用取魚帶糟用脂油飣拌入碗蒸之　糟鷄等肉同但魚用生糟猪鷄等肉須煮熟

簡便糟鮝　大鯉魚鮝及各種魚鮝每鮝三十斤用糯米四升煮粥冷定入炒塩二斤四兩紅谷末八兩拌勻燒酒五斤將鮝逐塊蘸酒入粥一拌間舖坛内餘下燒酒盖面再用香油一斤澆上封好放透風處滿月可用如用白酒渠上用燒酒蘸之要色好加紅谷過夏任用諸米可做　又冬日用大鯉魚醃而乾之入酒糟坛中封口夏日用之不亦可燒酒作泡用燒酒者不無辣味

項刻糟魚　將一切醃魚泔水浸淡略乾以洋糖入燒酒泡片刻
即如糟透鮮魚亦用此法
醉魚　新鮮鯉魚破開治淨醃二日翻过再醃二日即於淌
内洗再用清水淨晒乾水氣入燒酒拖過裝坛每層各放
花椒用黃酒灌下淹魚寸許更入燒酒半寸許上以花椒
蓋之泥封㨾以魚裝七分黃酒淹三分燒酒一分十分滿
足為妙用時先取底下者放脂油細丁加椒葱切細如泥
燉同極爛用之真佳品也如遇夏日將魚晒干如法醉之醉
魚蟹淌燒豆腐魚肉可拌切麪入蝦醬
風魚　鯉魚或青魚活淨不去鱗每斤用塩四五錢醃七日
取起拖乾加川椒茴香炒塩擦過透魚腹内外用紙褁蔴
皮編扎懸當風處腹内入料須多　魚懸當風處尾向上
頭垂下久之不油𩋺　又冬日風糟鯉魚須將頭尾取下
入酒娘醉
醉鯉魚腦　取鯉魚腦壳煮熟入酒娘醉　又鯉魚靠腮硬
肉熟取下可膾可醉
炙鯉魚　鯉魚腮下挖去腸填松子仁作料火炙
鯉魚羮　火腿汁笋丁木耳和魚丁作羮少入豆粉
鯉魚腊　煮熟去骨以火炙用醬油蔴油不時抹之即酥
油煠鯉魚　火鯉一尾治淨以快刀披薄片不下水用布拭
乾每魚肉一斤塩三錢内抽用一錢畧醃取起揑乾再用
存下塩併香料雜揉一時晾乾油煠收透風處或近火處
其肉方脆
五香鯉魚　鯉魚切片用甜醬黃酒橘皮花椒茴香擦透脂

油燒

拌鯉魚　剔熟肉拌生羗蘇油醬腊　鱘魚同

魚子糕　各種魚子糕（去血膜）淡水和酒漂浄瀝乾置砂鉢内入鷄清碎研（須不办顆粒）另将乾蝦米香蕈胡椒花椒擣末葱羗浸酒共研濾去粗渣将魚子併入視多廾酌加醬油塩酒醬盛錫鏇烝熟切方塊塗熟蔴油上鉄架燃荔枝壳松球重烝熟煎用亦可　又熏魚子出蘇州孫春阳家愈新愈妙陳則味变

魚子醬　各種魚子（去血膜）勿見水用酒和醬油擣爛加蔴油椒末茴香末和匀作醬

鰣魚（二月有四月止）

體䲗如刀尒雅玉篇諸書所謂鮆刀魚也故又呼刀魚細鱗白色吻上有四硬鬚肉内軟細刺多為春饌中高品

鰣魚用甜酒娘清醬放盆中烝之最佳不必加水如嫌刺多則取極快刀刮取魚片用鉗抽去其刺入鷄湯筍湯煨之鮮妙絶倫

煎鰣魚　油醬油葱花煎

印鰣魚　生鰣魚切去頭尾（勿損壞）将肉魚刮下以馬尾篩底砑或稀蔴布包揹鑷去細刺用魚模子印成魚身安頭尾蛋清裹就燒

鰣魚圓　刮肉和豆粉作圓或裹火腿丁鷄膢丁配熇爛菜苔寸段鷄湯脍

鱭魚餅　鮮鱭魚刮肉如法去細刺入蛋清豆粉加作料拌勻做餅用銅圈印如錢大煎

鱭魚配蝦圓　前餅煎好再将蝦肉入豆粉加作料攢勻色火腿丁做長圓油煠配供

煠鱭魚　油煠酥加醬油酒葱羌汁

鱭魚油　剖洗乾(控)蘇油熬熟去渣收貯澆各菜用以做湯亦鮮

炙鱭魚　蘸蘇油炭火炙極乾聽用

鱭魚湯　刮肉去刺配笋絲火腿絲木耳絲鷄汁作湯

鱭魚豆腐

燻魚

煠刀魚　刀魚去頭尾去鱗裝袋先燉汁魚之兩面週身細匕斜片断入蘇油煠再入脂油煠撈出加(撥)醬油羌汁黃酒煎熬之汁同焖不可焦冷熱听用可過半月煠油存貯另用

鰣魚　四月有五月止

性愛鱗一与網值帖然不動獲其鱗也起水即死性最急也口小身扁似魴而長色白如銀尾与脊多細刺以枇杷葉裹烝其刺多附葉上　剖去腸拭血水勿去鱗其鮮在鱗臨供剔去可也

鰣魚用甜酒烝用如治鱭魚之法便佳或竟用油煎加清醬酒娘亦佳萬不可切或碎塊加鷄湯煮或去其背專取肚皮則真味全失矣戒之

煮鰣魚　洗净腹内入脂油丁二兩羌數片河水煮水不可寬将熟加滾(肉)油湯一碗爛少頃蘸醬油

烝鰣魚　用鮮湯或鷄湯蚪湯香蕈(菌子各湯不用水)配火腿肥肉鮮笋各絲羌汁塩酒烝　又花椒洋糖脂油同研加葱酒腸鹻烝

紅煎鰣魚　切大塊蔴油酒醬拌少頃下脂油煎深黃色醬
油葱羌汁烹采石江亦産時魚姑熟風俗配莧菜同亦有別味
淡煎鰣魚、切段用飛盐少許脂油煎將熟入酒娘燒乾又
火腿片臉魚肚皮
鰣魚圓　臉綠鷄园凡攢團宜加肉膘及酒膏易發而鬆鰣魚中段去刺入蛋
清豆粉加料作勸圓　又以鷄膜勸絨入萵苣葉汁或綠色蛋
清豆粉加作料圓成配笋片鷄湯脍
鰣魚豆腐　鮮時魚熬出汁拌豆腐醬烝熟為付加作料脍
又鰣魚撕碎爛豆腐
醉鰣魚　剖用布拭乾勿見水切塊入白酒糟坛白酒糖須于腊做成每糟十斤用盐四十斤拌匀裝坛封固候有時魚上市入坛醉之酒盐蓋面泥封臨用時
烝之

糟鰣魚　切大塊每魚一斤用盐三两醃過用大石壓乾又
用白酒洗净入老酒浸四五日始終勿見水再用陳糟拌匀入
坛面上加蔴油二杯燒酒一杯泥封閱三月可用
煨三魚　糟時魚肚皮去刺同下配白魚肚皮鰲魚肚皮同下鷄
湯加火腿冬笋俱切小煨萵皮
鰣魚脍索麪　魚畧醃拌白酒糟煮熟切塊配火腿片鮮汁
索麪羌汁脍　鱑魚同
鰣魚麪　魚切片鷄湯汁熟好去骨另盛小碗作澆湯鷄湯
下麪
鰣魚羮

鯚魚 正月有五月止

鰉魚多產皖江吳人呼為着甲脆骨最佳 名曰鯚脆又係 曰鯚鰉魚鮓偽

比以烏鰤魚 代之不脆 見日則目眩狀亦似鰉但色青碧背上無甲

鼻長等身口在頷下食而不飲鬐骨不脆味亞于鰉

脍鯚魚 切萷片鮮湯煮熟配肥肉片醬油酒羌汁膾

膾衘 取鯚魚衘 上唇曰衘 去淨花刺 方可用 配蒿苣乾加作料脍

又雞腰肝膾尋魚衘 鮰魚衘同

燉鯚魚 取二三斤一大塊方切 不必 加酒娘醬油茴香椒塩

蒜燉燗

衘漿羹 衘內有漿取出作羹加作料襯菜

燒鯚魚 先取上唇 即衘去花刺 切大塊油炸黃色入醬油酒羌

蒜塩少許另將魚身切塊候衘燗下魚塊焖收湯

炒鰣魚　切片配肥肉片醬油黃酒羗末菜油炒

拌鰣魚　大鰣魚腮切条滚水一焯取起俟乾勿加水　配椒末
醋拌匀即可用留一月不变味　又夏日切片煮熟晾乾
配海蜇皮絲滚水湯焯　拌醬油蔴油

冷鰣魚　切骰子塊煮熟湯不可寛配冬笋塊酒娘作料再煮乾
少入洋糖冷供

鰣魚鮓　切小塊塩醃半日拌椒末紅谷蔴油壓以鵝卵石
鰉魚同

火腿煨鰣魚　火腿洗淨切方塊同魚脆骨一起下鍋火候
將半鰣魚亦切方塊下鍋鷄油煮透加冬笋香蕈青笋等味
若淡入塩少許　鰉魚同

鰣魚脯　將鰣魚切大方塊下鍋滚沒多少黃酒醬油茴香
整羗一塊煮到極爛湯將乾用洋糖起鍋裝大盆脆骨另
煮爛同魚兩拼

鰣魚冲　煮爛切細絲如海蜇式拌青蒜絲蘸蝦米油

鰉魚 正月有五月止

江淮黃河遼東深水處皆產罕有小者無鱗背有骨甲三行肉色白脂黃如蠟其腮鬐鼻脊骨皆軟脆稱上品

煨鰉魚 帶骨（脆）切寸塊配火腿笋蒜甜醬油酒羗鷄湯煨爛

炒鰉魚 切片配火腿鴉皮笋香芃羗汁醬油脂油酒炒又炒鰉魚片其法切片油炝加酒醬油滚十三次下水在滚起鍋加作料重瓜羗葱花 又將魚白水煮十数滚去大骨取肉切小方明骨切小方塊鴉湯去沫先煨明骨八分熟下酒醬油再下魚肉煨二分煨爛起鍋加葱椒韭重用羗汁一大杯

鰉魚鮓 見鱘魚条

斑魚七月有十月上

狀類河鮑而極小味甘美柔滑無骨幾同乳酪束腰者有毒

斑魚最嫩剝皮去穢分肝肉二種以鷄湯煨之起鍋時多羌汁葱殺去腥味

斑魚羹 斑魚治淨留肝洗淨先將肝同水瓜酒和清水浸半日魚肉切釘同煮煮後取起復用菜油湧沸方不腥臨起或用豆腐冬筍時菜羌汁酒醬油豆粉作羹

膾斑魚 斑魚切片配茴鷄片作料膾

炒斑魚片 切片配饅頭屑先將饅頭去皮晒乾揉碎加酒醬羌汁脂油

炒澆頭原魚湯下麪

膾假斑魚 鷄蛋打碗入用鷄湯少加團粉團粉內入墨汁攪

勻隔水燉熟小銅杓一舀一塊舀起如斑魚肝式配土步
魚片作料鷄湯脍

脍斑魚肝　魚肝切釘石糕豆腐打小塊另將豆腐火腿蝦
肉松子生脂油一并剁絨入作料肝丁豆腐塊一同下鍋
鷄湯脍少加芫菜

炒斑魚肝　切釘配老毛豆米脂油醬油炒

斑魚肝餅　肝和豆粉塩酒剁作餅脂油煎或作圓燜

燒斑魚肝　鷄蛋白配燒斑魚肝

珠珍魚　即斑子魚取魚肉焯去腥水加作料可炒可脍

水族有鱗部
魚皆去鱗惟鰣魚不去我道有鱗而魚形始全作水族有
鱗部

鯿魚
形色似鰣魚而身較短腹較寬味則遠遜特鰣暫而鯿常
耳諺云伊洛鯉魴美如牛羊是其遜美于鰣已較然矣別
有波斯魚俗呼火燒鯿其色赤其性善守業魚塘者實之
鮮有取而烹之

假鰣魚　鯿魚活者加酒醬油香蕈笋尖烝之玉色為度一
作呆白色則老而味变矣並須盖好不可受鍋盖之水氣
或用油煎亦佳用酒不用水號假鰣魚

燉鯿魚　剖洗置鍋鏇内脂油切釘鋪面羗汁葱條各少許二物

共將撈去加醬油酒重湯燉
羗醋拌鯿魚　將鯿魚清水烝熟拆碎用羗醋拌其味如蟹
烹鯿魚　先將鯿魚鹽醃半月油煎黃色加醬油酒醋葱羗
汁烹、
麪煨鯿魚　剖洗將脂油片和鹽酒醬油羗末入魚腹内以
麪攤餅約厚寸許裹魚放熱荮柴灰内再以現燒熱火灰
擁上餅焦去麪用（釜烹他物芦柴燒过大熖即趣紅取置）（火盆置魚盆上灶内續燒又取添入）

鯽魚
性屬土喜偎泥内不食雜物能補胃味鮮（活者佳）濁水中者
肥脆冬月内豐而多子
鯽魚擇其身扁而帶白色者其内嫩而鬆熟後一提肉即卸
骨而下黑脊渾身者崛強槎枒斷不可用照扁烝法最佳
其次煎用亦妙拆肉下可以作羹通州人能煨之骨尾俱
酥號酥魚利小兒食然總不如烝食得真味也六合龍池
出者愈大愈嫩亦奇
烝鯽魚　鯽魚治淨酒洗鍋底用竹笏架起笏上鋪嫩腐皮
腐皮上用碎肉糝平即魚肚并面上俱將肉糝到加葱椒
醬油再用腐皮蓋好烝熟取起去腐皮不用　又治淨入
醬油白酒娘和勻將魚烝　又加葱羗醬油脂油釘烝

燒鯽魚　腹填肉絲油煎深黃色醬油酒羗汁加河水二碗
豆粉收湯大鯽魚治净不用晒油煠酥入青菜心燒
鯽魚羮　大鯽魚滚水煠熟撕碎去骨配香蕈鮮笋各絲椒
鹽酒仍用原湯作羮　又小鯽魚取中段皮肚酒一碗椒鹽
葱花攪勻浸之將頭尾熬汁渣撈去　魚肚皮盛笟篘內入汁
一煠提起候温揠去骨傾入原汁加醬油椒末作羮菜梗
笋片隨意配用
鱖鯽魚　取大鯽魚鱖蓮子肉加作料烝熟入鷄湯臉又鱖
劖絨蝦肉加火腿釘脍　又鱖魚圓油煠
荷色魚　専取肚皮去骨包鷄膜圓或蝦圓鮮汁脍
酥鯽魚　大鯽魚十斤洗净鍋內用葱一層加香油角葱半
斤酒二斤醬油一斤羗四大片鹽四兩將魚逐層鋪上
蓋鍋封口燒數滚掣去大点燈一盏燃着鍋臍燒一夜次
日可用又剖後不見水用醬油浸七日瀝净晒干剪去划
水及蔴油熬滚次第入魚煠枯乘熱洒椒末裝灌半月可
開
千里酥魚　將活鯽魚治净拭乾晾透入醬油一日取起去
醬油煠酥加肉汁爛連骨用冬夏皆可做　又拘何魚洗
净先入大葱後鋪鍋底一層魚鋪一層鋪完入清醬少許
香油作汁淹魚一招深蓋緊用高粱桿燒以鍋裡不响為
度取起用之且可久藏　又中號鯽魚每次可煮三斤不
去鱗不去腹腮下開一小孔挑去腸雜將魚鋪勻鍋底用
水三斤香油汁油各半斤椒茴葱羗全用蓋緊不可洩風
初更起慢火煮至四更冷候起鍋魚方不碎十一二月時

可做

乾煨鯽魚　治淨用蔴油醬油抹透荷葉包好裹濕黃泥置
熱炭内圍攏糠火煨熟最為鬆脆

燻鯽魚　剖後拭乾不見水醬油一亱去醬油烹微凉酒小
茴羌末撒栢枝薰

糖鯽魚　大鯽魚剖淨腹内填滿脂油丁拌洋糖蔴兩面煠
脆折碎去骨蘸醬油蒜醋

去骨鯽魚　大鯽魚煮八分熟頭尾不動只取去脊骨及筋
刺加醬油羌酒脂油紅燒

酒製魚　小雪前剖大鯽魚去鱗腮腸血勿見水清酒洗淨
用布内外拭淨腹内填紅谷花椒茴香乾羌諸末各一兩
炒塩二兩逐個填滿裝瓶泥封灯節後開坛將魚翻轉再用白
酒灌滿仍封固交四月節即熟可留一二年

封魚　小雪前剖大鯽魚不見水醃四五日小者三四日取出晒
乾再用篾掌開肚皮晒及乾脂油切條拌研小茴填滿内
棉紙封糊縫懸近烟灶處次年去鱗烝用

風魚略醃晒乾霉点後烝用

鯽魚腦　取魚頭煮半熟去腮切腦上一塊連骨筍片火腿
片木耳鮮湯脍

鯽魚唇舌　取唇舌配冬筍火木耳醬油酒作湯

煎鯽魚　治淨塩醃半日晾乾多用油醋葱羌乾煎油煠鯽
魚片

白魚

身窄腹扁巨口細鱗頭尾俱向上肉裡有小軟刺夏至後背浮水面

白魚　肉最細用糟鰣魚同蒸之亦佳品也或冬日微醃加酒娘醉二日蒸用最佳　又白魚治淨切成段拭乾入甜醬一日取起去醬微晒乾甜醬拌蒸稍冷茶葉熏之

熏白魚　取大白魚去鱗腸醃二三日掛起略晒切段蒸熟置鐵柵上燃柏枝微熏預和酒醋花椒末一碗用鵝翎不時蘸刷看皮色香燥即蘸蘇油通身一抹取用

煠白魚　小白魚醃半日晒乾先用香油入鍋熬滾另和黃酒椒末甜醬一碗入魚一拖逐個放入滚油煠用

醉白魚　腹內加花椒入白酒娘內醉蒸用煎可作湯

脍糟白魚　香糟匕過切段配青菜頭盐水羗汁鮮湯脍醉
糟之魚經月可用過時味变用以燗豆腐始可
脍三魚　白魚楚魚鰲魚脍蔬菜隨加入
麺拖白魚　将魚切條拖椒盐麺油煠作襯菜
白魚圓　用白魚青魚活者破半置砧板上用刀剖下肉留
刺在板上将肉劗化用豆粉脂油拌将手攪之放微匕盐
水不用清醬加葱汁羗汁作圓放滚水中煮熟起撩冷水
養之臨用入鸡湯紫菜滚之又去刺配松仁藕粉𠝹圓加
盐酒羗汁冬笋片鮮湯脍又剔肉加冬笋木耳蛋清劗入
圓内　又魚圓入脂油滚透味同饅肉　又魚肉圓内加
去皮荸薺松子仁同劗及魚圓襯金鈎片作湯
白風魚　取大者去腸及腮用布拭净勿見明脂油條拌椒
盐裝入肚内皮紙封固細繩扎好横掛當風處肚皮朝上
勿令見日油透紙外上炉炙看魚口吐出油色即熟透可
用
白魚湯　切片用鸡汁爊湯
白魚麺　先切大塊加盐酒羗汁葱條煮熟去骨刺即或作碎塊
澆頭原湯下麺

青魚

青魚亦宜炒煞小而活者煎用之亦鮮嫩

燒青魚　切塊配人參豆腐（即油腐係吳人呼為人參豆付）加作料燒　又
切胡桃大塊用醬油酒乾燒可作路菜

炒青魚片　治凈拔經寸大片配冬笋香草芹菜梗加作料
炒豆粉收湯　又炒青魚釘同　又荸薺片配魚片炒
又取青魚片醬油欝之加豆粉蛋清起油鍋炮炒用小盤
盛起加葱椒爪羌魚極大不過六兩（季魚同）

膾青魚圓　刮去肉和豆粉剁絨餡用火腿釘作圓（疏菜頭梗）隨
時配膾

膾青魚餅　取肋不取背去皮骨每魚肋一斤加猪臕四兩
鴙蛋十二個（取清去黃）魚肉猪臕少入塩先各剁八分焖漸加

蛋清劗匀中間作窩用水杯許作二三次下刀即㞢不粘加水後宜速劗緩則餅嫩隨將二物併一處劗絨剷方塊入鍋水勿太滚滚即停火笊篱取起放凉水盆鮮湯作料脍

青魚酥　切塊略醃晾乾蘇油熬滚逐塊放下煠但見飄起即熟魚骨皆脆

青魚膏　魚切小塊去骨刺配醃肉小塊同煮極爛加作料候冷成膏切塊熟用亦可

凍青魚　煮爛去骨加石花熬凍切塊冷供石花内加作料

熏青魚　切塊醬油浸半日油煠取起畧冷塗蘇油架鉄篩上燃柏枝熏　又取青魚治净切塊畧醃晾乾油煠取出瀝乾水加脂油黄酒燜一時入甜醬一復時去醬用荔枝壳熏

青魚鬆　切段醬油浸半日油煠取起拆碎去骨皮細刺入鍋焙炒火宜慢手宜急炒成碎絲以鬆細白三者俱全為得法拌椒末姜末瓜丁松仁　又用青魚烝熟將肉拆下放油鍋内炸之黄也加塩花葱椒瓜姜冬日封瓶中可貯一月

青魚脯　切塊畧醃加醬油酒脂油乾烝烹行遠宜最　又活青魚去頭尾切小方塊塩醃透風乾入鍋油煎加作料收滷再炒芝蘇滚拌起鍋蘇州法也

酒魚　小雪前大魚切大片略醃晒微乾裝坛澆入燒酒泥封次年三四月開用

頃刻醉魚　將醃魚洗淡以洋糖和入燒酒内浸片時即同糟魚烝用

醉魚湯　醉魚配鮮魚鮮湯加作料做湯　又青魚切粗絲放豆粉細搥鷄湯膾加茶腿口蘑絲

青魚鲊　切塊每魚一斤盐一兩醃一宿洗淨涼乾布包石壓加羌絲橘皮絲熟蘇油各五錢盐一錢葱絲五分酒一大碗硬飯糝一合和米粉拌勻入坛泥封十日可用　又青魚鲊切小塊洗淨瀝乾每魚一斤加糯米飯一碗白酒麯一丸細麸三錢共研末入魚拌勻裝木桶上盖荷葉用紙糊好放煖處七日或十日瀝去渣滷下炒盐五錢葱羌蘇油拌勻臨用又加蘇油葱羌

倒覂鲊　大魚一斤切滷片勿見水用布拭乾夏日用盐一兩五錢冬日用盐一兩醃一時瀝乾加橘皮絲椒羌葱末蒔蘿拌勻裝瓶撩緊瓶口内竹簽十字将瓶覂轉候滴完許

青魚醬　魚一斤切碎洗用盐二兩花椒茴香乾羌各一錢紅麯五錢加酒和勻拌魚裝瓶封固十日開用加葱花少(臨時)即熟

風青魚　小雪前醃懸當風處烝用

烝醬風魚　取肥者治淨風乾入甜醬十日取出洗淨加葱羌酒娘烝

糟燉青魚　治淨略晾乾和盐椒浸一宿取起再用白娘(酒)燉之去骨刺切片

糟生青魚　切大塊去血不去鱗勿水(見)用稀蔴布包好兩面護以陳糟春二三月烝用不能久貯

膾青魚面　治淨加筍條配肥肉絲醬油酒羌脍

醋摟魚　用活青魚切大塊油炮之加醬醋油烝之俟熟即速起鍋此物杭州西湖上五柳居最有名而今則醬臭而魚敗矣甚矣宋嫂魚羮徒存虛名夢粱錄不足信也

鱘魚

即鱖魚豕喙細鱗不可糟亦不可醃

鱘魚　廾骨炒片最佳炒者以片箬為貴醬油細攢後用豆粉鴉蛋清捻之入滾油鍋炒再加作料炒用素油

烝鱘魚　治淨配火腿片香蕈筍片脂油釘加醬油葱酒烝

脍鱘魚　煑熟剔肉配筍衣石膏豆腐加作料脍

鱘魚羮　煑熟剔肉配蟹粉加作料作羮之（無蟹時以蛋黃代）

鮮鱘魚　切箬片或洋鍋或爆鍋傾入滾熟鮮湯俟翻滾時爊入立刻可用遲則不嫩蘸醬油

鱘魚湯　披箬片入筍片火腿片鴉汁爊湯

煎鱘魚　去鱗腸拖酒加作料煎深黃色

脍鱘魚絲　火腿絲魚絲用鮮湯脍　炒魚絲配火腿筍絲同

燒鯚魚　切塊配蒲色乾切連刀塊不透底先入滾水煠過　同魚紅湯煮收湯之後去淨魚骨成碎塊折塊碎蒲色乾再加魚酒燒

凍鯚魚　切塊加豆豉醬油酒娘煨作凍

松鼠魚　取鱖魚肚皮去皮骨拖蛋黃煠黃作松鼠式油醬油燒

蘇烱鯚魚　去皮骨切大塊醬油烱蘇

烝鯚魚　治淨劈開切片夾火腿片醬油酒用鷄湯烝

季魚麪　取小而活者煮熟去皮撕肉下麪

拌鯚魚　鯚魚切釘油煠入甜醬爪釘醬姜釘醬油酒拌

又鯚魚整個治淨用鷄汁煮透蘸生姜醋其汁另貯一碗作澆飯碗湯　鮎魚鯿魚同

土步魚正月有四月止

一名虎頭涉又名春班魚

杭州以土步魚為上品而金陵賤之目為虎頭沙可發一笑肉最鬆嫩煮之煎之烝之俱可加醃芥作湯作羹尤鮮

羹土步　土魚去皮骨配火腿笋木耳入鮮汁煮燒烝皆可

膾土步　將土煮熟折碎去皮骨加笋香蕈各釘醬油酒原汁澄清膾少入豆粉

膾春魚　取土步魚肉襯火腿片木耳笋尖醬油酒豆粉鮮汁膾

炒春班　去皮骨加醬油酒笋片脂油炒

春班湯　鷄汁冬笋片木耳火腿爛湯

連魚十月有次年六月上
喜同類相連而行故名

大連魚 煎熟加豆腐醬水葱酒滚之俟湯色半紅起鍋魚頭味尤美此杭州菜也

連魚湯 切片配火腿鮮笋香蕈木耳醬油葱姜米鮮汁作湯

膾連魚 切塊配火腿片醬油酒葱姜汁鮮湯膾

煎連魚 整個治淨略醃脂油葱姜醬油酒醋煎

凍連魚 煎透去骨加作料石花熬凍成凍切塊用

胖頭魚同

米粉連魚 切塊用米粉脂油椒塩拌蒸气底襯腐皮

醉連魚 切塊拖白酒娘裝坛多加燒酒醉一月可用

糟魚同

醬連魚　切塊煮熟裝袋入甜醬三日取出蒸用

風連魚　剖開盐醃一日懸當風處製如鯉魚式

連魚拖腹　取肥大者配笋片香蕈醬油酒葱姜鮮湯滾透

又連魚拖腹可醉可燒可脍肥不膩口

煨三連　連魚尾青魚尾白魚尾半熟取起出骨刺入在湯

加笋片酒娘葱椒姜二塊煨蘸醬油

燒連魚頭　肥大連魚煮熟去骨刺配脂釘香蕈笋片酒葱

椒醬油醋紅燒　又去骨加醬油酒姜汁葱汁鮮湯乾燒

少入豆粉收湯

蒸連魚　取極大者煠去腥水煮半熟去骨魚肚填火腿青

笋香蕈脂油釘醬油葱姜酒娘蒸

炒連魚　煮熟去骨配木耳醬油酒姜汁葱花脂油炒

燒連舌　取連魚舌配笋衣肉滷椒盐葱酒燒

連魚麪　先入盐酒姜汁葱煮熟去骨刺作澆頭原湯下麪

連魚醬　取一切魚披破縷切之去骨用酓熟酒黃橘皮姜

片和勻納甕泥封晒熟臨用酒解之

胖頭魚 十月月次平六月止

似鰱而黑頭最大身尾削大頭魚有至數十斤者

乾煎胖魚 醃透重用脂油葱姜醋煎

燒胖魚頭 去骨入鮮湯和醬油酒姜葱紅燒

胖頭皮 取胖頭〻上皮加作料作羹

胖頭腦 腦白如腐加作料配石羔豆腐脍

凍胖頭 煮熟去骨加熬就石花作凍

鯶魚

一呼青鯶肉其色青也一呼草魚肉其食草也有青白二種白者味佳以西湖林坪畜者為最

製鯶魚法 與青魚同尤以作魚脞

家常煎魚 須要耐性將鱗血洗淨切塊盐醃壓扁入油中兩面熯黃加酒醬油文火慢〻滚之然從收湯作滷使使作料滋味全入魚中

醋摟鯶魚 取活魚去鱗腸塊切畧醃多加醋油醬烹味鮮而肉鬆

魚脞 用鯶魚治淨蒸熟去骨下肉湯煮取起入酒微醋清醬八角末姜汁洋糖蔴油少許和勻下鍋炒乾取起磁罐收貯

瓠子煨鮰魚　将鮰魚切片先炒加瓠子同醬汁煨

　王瓜亦然

醒酒湯　不拘何魚多加酒醋作湯用之醒酒

鲈魚

　松江者四腮巨口细鳞

烝鲈魚　将魚去鳞肚腮用醬油火腿片筍片香蕈酒葱羌

　清烝

鲈魚湯　鲈魚切片鷄湯火腿筍片醬油作湯少入葱羌

拌鲈魚　熟魚切絲加芦筍木耳筍絲醬油蔴油醋拌

花籃鲈魚　全魚治净将肉厚處剖缝嵌火腿片加香蕈絲

　筍絲醬油須燒成脍

鲈魚　烏鱧魚

烏鱧魚

首有七星𣅜朝北斗故名

燒烏鱧魚　去皮及頭尾切成蔴酥塊油煠名曰松鼠魚劃

碎塊名曰荔枝魚　又切釘塊或片油煠燒去皮骨切絲

肉絲香蕈炒

醋摟烏魚　去皮骨快刀披片拌豆粉使肉不散多用脂油

及熟鍋炒入醋烹臨起加醬油羗汁筍片香荛蒜絲葱花盐

鱧魚捲　将魚披萡片捲火腿条筍条木耳絲作筒用芫荽

扎腰　又魚捲襯芽韮筍片炒

水族無鱗部

梁氏有言凡魚皆坎象也然水族之有鱗者則通于離惟

無鱗之魚乃真坎象於以知物性陰陽有交亘而成者亦

有專屬一氣者作水族無鱗部

鰻魚

此魚有雄無雌以影附體其子即附鱧鬐而生故名海鰻

肉硬而多刺河鰻嫩而肥無刺

海鰻　鰻魚最忌出骨因此物腥性本無腥重不可過拎羅

布失其天真犹鱗魚之不可去鱗也清煨者以河鰻一条

洗去涎滑切寸為段入磁罐中用酒水煨之一𤍠下醬油

臨起時加新醃芥菜作湯重葱羗之類以殺其腥或用豆

粉山藥乾煨亦妙或不加作料置盆中用純酒蒸之蘸醬

食尤佳

紅煨鰻　鰻魚用酒水煨爛加甜醬代醬油入鍋收湯煨乾加茴香大料起鍋有三病宜戒者一皮有皺紋皮便不酥一肉散碗中箸夾不起一早下鹽入口不化大抵紅煨者湯浮湯乾使滷味收鰻魚內中為妙

煨鰻魚　生鰻先用稻草灰勒涎剖洗切段約二寸香油煠過黄酒花椒煨半熟再多加香油大蒜瓣鹽臨起豆粉收湯

鰻魚料　煮熟去骨晒乾磨細粉貯用

鰻粉豆腐　鰻魚磨粉入豆腐漿做成豆腐再脍

鰻粉麪　煮熟晒乾磨粉和入干麪切細絲清水下此近水

僧家秘製

燒鰻魚　切段配蒜瓣作料紅燒

燉鰻　鰻切寸段淡水燉將熟加酒醬油笋片木耳羌汁

鰻麪　大鰻一条拆肉去骨和入麪中入鷄湯清揉之捍之成麪片小刀劃成細条入鷄汁火腿汁蘑菇汁滚

鱔魚

鱔腹黃坟世称黃蟮生水岸泥窟中夏出冬蟄又名護子魚死則拱其腹　黑而大者有毒畜水缸内夜以灯照項下有点白者急以棄之煮蟮桑柴火

脍鱔魚

取活魚入鉢罩以藍布袱滚水燙後洗净白漢竹刀勒開去血每条切二寸長晾篩内其湯澄去渣肉用油[香]炒脆再入脂油復炒加醬油酒豆粉或燕菜脍　軟鱔魚取香油煑或油炒用豆粉下鍋即起下燙蟮湯澄清加作料脂油滚味頗鮮

蟮魚麫

熟蟮切絲蔴油熯酥加醬油羌汁醋烹作澆頭鴙湯下麫　又熬蟮成滷加麫再滚此杭州法

焖蟮魚絲

熟蟮魚切絲笋醬油酒豆粉焖

燒蟮魚　蟮魚勒細長条油㸆切五分段加糯米小湯圓火腿釘豆粉燒　又㸆蟮魚釘配蛋白笋釘燒

蟮魚羹　蟮魚煮半熟劃絲去骨加酒醤油煨之微用豆粉用真金菜冬瓜長葱為羹

炒蟮魚　折蟮絲炒之如炒肉炒鷄之法

段蟮　切蟮以寸為段照煨鰻之法以冬瓜鮮笋香蕈作配

麪条魚八月有次年二月止

煨麪条魚　配火腿条煨　又加切絲作料煨　又切段配猪蹄或鴨煨　又切段配青菜煨

煎麪条魚　洗净加醤油酒醋羌汁葱脂油煎

炒麪条魚　切絲配徽乾絲脂油炒

燒麪条魚　洗净晒乾用白酒拖豆粉油酒塩脂油炒過配火腿絲鷄絲燒

㸆麪条魚　去頭尾拖麪油㸆　又去骨拖豆粉和塩酒油㸆　又醋熡油㸆麪条魚

膾麪条魚　去頭尾配冬笋鷄絲鮮湯膾

醉麪条魚　滚水略㸆去骨用白酒娘炒塩葱花醉

糊魚四月有五月止出紹興乃針頭細魚也

膾糊魚　配鮮笋火腿蘑菇鷄湯膾

炒糊魚　揀淨水漂用脂油炒

糊魚餅　糊魚炸熟即用原汁下麪入醬油

拌糊魚　煠熟拌羌醋　取糊魚汁入各種菜

銀魚十二月有次年三月止

銀魚起水時名氷鮮加鷄火腿煨之或炒用甚嫩乾者浥軟用醬油炒亦可

燉銀魚　鮮者去頭尾加作料脂油燉

入水銀魚　配火腿片羌汁醬油塩醋入鮮湯水

銀魚湯　鮮者配冬笋絲加作料作湯

膾銀魚　先用油炸加段葱羌絲豆粉塩醋膾　又冬笋絲膾銀魚可湯可炒

炒銀魚　配燕菜加作料炒數撥即起　又蛋清調勻少配笋絲重用脂油炒臨起洒葱花　又銀魚炒蛋

煎銀魚　油煎成餅蘸羌醋醬油

煠銀魚　用麪加塩少許和勻拖魚油煠蘸醬油醋

銀魚餅　銀魚入鷄湯滚透用原汁下麪作澆頭

拌銀魚　鮮者白煮加姜醋拌　又取銀魚汁入各種菜更鮮

煨銀魚　乾者洗去灰温水泡食須去頭尾配肥肉条或蘿蔔条肉汁煨許火加酒醬油花椒末　又芋絲炒銀魚乾

河豚魚　二月有四月止

一名吹肚魚背有赤道如印春時最美魚白名西施乳與鴨蛋用食即不殺人魚血併子須去尽

煑河豚

燒河豚

河豚麪

雜魚

黄鱶魚　煮熟剔下肉原汁下麪

瓶兒魚　産近海地方形似瓶安三戟配火腿片鳮笋絲蒜
　絲羌汁作湯炒亦可脍亦可

鮎魚　重湯蒸熟蘸醬燒亦可

罵婆魚　治淨去頭尾畧醃油煠烘乾作魚腊

水鳮四月有九月止

烹水鳮　取蓮子腿油煠醬油甜酒瓜羌葱烹或拆肉炒之
　味與鳮相似

脍水鳮　水鳮洗淨河水煮熟加火腿片醬油酒羌汁少許

脍

炙水鳮　取二腿入醬油酒花椒末浸半日鍋内烤入前汁
　再烤黄色得味隨時下酒

炒水鳮　取腿豆搽碎加醬油酒羌汁蒜片或整蒜瓣入熱
　鍋脂油炮炒

水鳮腊　肥水鳮取二腿椒塩酒醬浸半日文火炙乾再蘸
　再炙汁盡抹脂油再炙熟透發鬆烘乾裝瓶可以久貯

脍水鳮肝　取肝加鮮湯笋片火腿醬油酒羌汁脍

熏水鷄　全隻去肚臟醬油酒煮栢枝熏
煨水鷄　水鷄蓮子腿和湘蓮去皮心煨
水鷄圓　水鷄肉與肝油入火腿汁蒜酒蛋清炒盐劗圓
炒水鷄肝油　水鷄肝油入熱鍋爆炒加姜蒜丁酒盐豆粉
燒水鷄釘　水鷄切釘加葱花蒜釘盐酒燒　水鷄油同
蒜瓣醬油脂油酒葱花姜汁燒
烤水鷄　熱鍋烤黄入酒姜米醬油醋葱花不用油

蟹 七月瘦秋深膏滿見露即死

蟹以與化高寶邵湖産者為上淮蟹脚多毛味腥蔵活蟹用大缸一隻底鋪田泥納蟹上搭竹架懸以穤谷稲草穀頭垂下令其仰食上蒙以盖不透風不見露雖久不瘦如法装坛可以携遠　食蟹手腥用蟹鬚或酒洗即解菊花葉次之沙糖豆腐又次之蟹能消食治胃氣理經絡未經霜者有毒與柿同食患霍乱服大黄紫蘇冬瓜汁可解但蟹性寒胃弱者不宜多食故食蟹必多佐以姜醋

蟹宜独食不宜搭配他物最好以淡盐湯煮熟自剥自食為妙　蒸者味难全而失之太淡

剥壳蒸蟹　熟蟹剥壳取肉取黄仍置殼中放五六隻在生鷄蛋上蒸之上桌時宛然一蟹惟去爪脚比沙蟹肉覚有

鮮新也

壯蟹　活蟹洗過懸空處半日用大盆將蛋清打勻放蟹入盆任其食飽即烝　又雄蟹扎定爪剃去毛以甜酒和蜜飲之凝結如膏

烝蟹　揀壯蟹勿經水將臍揭開入鹽以甜酒浸一刻上籠烝　又用小烝籠按人數烝蟹幾隻俟熟去爪尖蘸粉鹽醋暈浮味　蟹火煮則減味如無烝籠用稻草搥軟襯鍋底與草剪平置蟹上烝之

殼汁羹　蟹壳熬汁加羌末椒末豆粉菠菜亦可作羹蝦壳同

煑蟹　蟹洗淨用生羌紫蘇橘皮鹽同煮水畧滾便翻轉大滾即起蘸用橙橘絲羌粉老醋

燉蟹　烝熟剔肉斂　又取熟團臍挖內黃配菜膾

蠏羹　剁蠏為羹即用原湯煨之獨用為妙不必加鴨舌魚翅海參等物

燉蠏羹　剔去蠏肉加碎研芝蔴鷄湯燉魚翅蓋面

膾蠏　生蠏去熬足切寸許長一指寬塊生蜜餞半日加葱蒜椒酒鷄湯膾　蟹羹入火腿膘釘與蟹油無異

爊蠏　生蠏膏瘦烝熟入糟羌片鷄湯爊　又剔配蘸雄蟹挖肉油配菜

酒燉蠏　蠏洗淨帶殼切兩段熬亦劈開入葱椒鹽酒羌少許用砂錫器重湯燉不用醋

酒煮鉗肉　熟肉取出鉗肉白酒鹽羌煑

蠏燉蛋　蟹肉和蛋先燉半碗畧熟再加半重燉肉不至沉

底

燕窩蠏　團臍剔肉配燕窩芥辣拌或用糟油脍

蠏肉乾　剔肉晒乾存貯用時水泡軟脍少加芫荽

又蠏肉脍石膏豆腐多加鮮汁

蠏圓　蟹肉和羌末蛋清作圓鷄湯脍配石耳

生蟹取黄同鷄油搗爛略加蛋清作圓

二色蠏肉圓　生蠏將股肉剔出加蛋清豆粉羌汁盐酒醋劗絨作圓　又將蠏肉剔出加蛋黄藕粉羌汁盐酒醋劗絨作圓入鷄湯笋片蘑菇芫荽脍

炒蟹肉　以現剥現炒之蟹為佳過兩個時辰則肉乾而味失

蟹炒魚翅　魚翅撕塊加醬油酒葱汁同蟹肉炒

蟹炒麵　不論切麵索麵同蟹肉油炒　又加火腿釘炒蟹肉炒細肉絲　脊筋炒蟹肉　又青菜心炒蟹肉　又栗菌炒蟹肉

拌蟹酥　蟹股肉脂油煠酥研碎入羌葱椒盐同劗拌酒醋

拌蟹肉　煮熟剔肉拌瓜釘醬油盐冷用　炒蟹肉同豆豉炒蟹肉

蠏燒南瓜　老南瓜去皮瓤切塊同蟹肉煨爛入羌醬葱再燒　蟹肉瓤冬瓜同

蟹魚脍　熟鲟魚撕碎脍蟹肉

蠏膏　小蟹搗爛如糊用布將蟹糊擠入滚湯成膏切塊或擠入鮮湯作料脍　小蝦同

鮮蟹鲊　带殼劗骰子塊略拌盐將白酒娘茴香末滚透冲

入冷定加蔴油椒末半日可用　又生蟹剁碎用熬熟蔴
油茴香花椒生姜胡椒諸細末葱塩醋入碎蟹拌勻即時
可用
蟹黃餅　生蠏黃入麪少許加姜酒炒塩用蝦仁剁絨作餅
煎配豌豆頭
煎蠏餅　蟹肉外拖乾麪銅圈印圓小餅煎　葱姜乾麪拌
蟹肉煎葱姜不必多用　蟹餅油炸配裡肉
蟹糕　熟蟹剔肉花椒末少許拌勻籠底先舖乾荷葉後加
粉皮或菠菜將蟹肉舖粉皮上蛋清肉入塩攪勻澆蟹肉
蒸冷定去粉皮切象眼塊　又蟹股肉剁絨拌豆粉生脂
油釘做糕蒸　又蟹肉拌姜汁酒糯米粉用香稻米粉加
脂釘作糕蒸熟切塊

蠏肉燒賣　蠏肉拌姜汁酒醋蒜脂油釘色燒賣蒸米餃飯
餃酥捲用
蠏肉巍飩　蟹肉配猪肉剁極細加姜汁味塩酒燒熟拌肉
皮汁為餡作巍色蒸
蟹肉粉盒　蟹肉姜汁塩酒醋脂油炒熟包米粉盒蒸
又蟹肉作澆頭下麪同
饊子炒蟹肉　脆饊子拍碎同蟹肉炒加酒塩姜汁葱花
蟹粉　熟蟹去黃取肉烘乾磨作細粉存貯勿令透風調和
各菜甚鮮
蟹縱　熟蟹取黃油炮拌姜米黃酒醋
蟹蛋　面加瓜仁海粉
蠏豆腐　面加燕窩屑

凡蟹醉時洗净装入坛蒲包放暗處瀝两日俟吐尽沫取出每与臍片上搯損一處入花椒盐少許再投白酒漿内醉之

醉蟹

凡蟹生烹盐藏糟収酒泡醤油浸皆為佳品但久留易沙過椒易膩将皂莢或蒜及韶粉可免沙膩得白芷則黄不散或先将蟹臍揭起入蒜泥甜醤然後装坛無論雌雄相雜酒醤相犯俱不忌　一説欲要蟹不沙其論有三一雌不犯雄雄不犯雌一酒不犯醤〻不犯酒一十全老蟹不傷損無死蟹無嫩蟹宜仰放忌火照不沙　又入坛之時無論日俟点灯照之以後便不忌火

醉蟹

取團臍蟹十斤先以水泡一時取起入大籮内盖好過俟令其白沫尽吐入坛再待半日用水十斤盐五斤攪匀灌入坛加花椒一两两三日傾出盐滷澄清去脚滚過後冷的灌入坛封好七日可用　又醋一斤酒二斤另用

磁器醉之一週時可用　又甜酒與清醤配合酒七分清
醤三分先入坛次取活蟹将臍揭起用竹箸于臍直一孔
填塩少許入坛封固三五日可用　又蟹臍内入椒塩一
撮每團臍百隻用白酒娘二斤燒酒二斤黄酒三斤醤油
一斤封口十日可用　又尋常醉蟹用塩少許入臍仰納
坛内白酒娘澆下与蟹平少加塩粒每日将坛側靠轉動
一次半月後熟用酒不用醤油　又止加醤油臨用一二
日量入燒酒　又入炒塩椒黄酒臨用另加燒酒可以久
遠　又云臨用加燒酒其滷可浸醃淮蝦

糟蟹　團臍肥蟹十斤洗净候乾用蔴皮絲扎住脚椒末大
小茴香各一两甘草陳皮末各五錢炒塩半斤一半拌入
糟内一半放入臍内一層蟹一層糟蟹仰納糟上灌白酒娘
浸後炒塩封口宜霜降後糟　又每蟹十斤洗净候乾放瓶
内用白酒娘一斤炒塩二两浸没蟹十日可用　又三十
團臍不用尖老糟斤半半斤塩好醋半斤斤半酒八朝直
吃到明年　又蟹（臍）内入糟少許坛底先鋪糟一層上捺蟹
一層装滿色口如大尖臍十口内亦可糟坛内面加皂角
一段便可留久若現食不必加蟹脚必用蔴絲扎住

醤蟹　老團臍蟹洗净蔴絲扎住脚塩略醃手撈醤塗蟹挑
装入瓶封固两月後開看視臍殼易剥即可用如剥之难
開則仍入瓶此法可至次年二三月食時用酒洗醤〻仍
可用　又香油熬熟入醤以之醤蟹可以久留　醃糟醉
蟹三種沧洗烝熟蘸姜醋與鮮蟹同味醉蟹用火炙乾用
更得味　醉蟹切碎或塊或搗爛擠汁燉豆腐

脍醉蟹　醉蟹蒸熟剔肉脍

醉蟹燉鴿蛋　醉蟹黃剗絨入鴿蛋鷄湯少許攪勻隔水熬熟有鷄湯少許燉出不老

醉蟹燉蛋　醉蟹切小塊併敲碎脚燉鷄鴨蛋

燉醉蟹黃　醉蟹剔出黃隔水燉

醉熟蟹　熟蟹入白酒娘醉加花椒醬油可以久存

糟熟蟹　團臍煮熟布包入陳糟坛

醃淮蟹　淮蟹用黃酒脚泡去塩水味即淡　又淮蟹兜内黃取出蘸用

風蟹　揀肥大團臍蟹蔴絲扎脚懸當風處用時味如鮮蟹

醉蟛蜞　法與醉蟹同

醉蟹煨蹄　猪蹄一对用大醉蟹二隻將殼打碎同煨味厚湯鮮

蝦 附蝦米 蝦子

笋為素食要物蝦為葷食要物以焯蝦之湯和諸物則物之皆鮮犹笋湯之利于蔬菜也故為必不可少之物

燉蝦肉　鮮蝦肉加塩酒葱脂油隔水燉

脍三鮮　蝦仁松菌笋釘入鷄湯脍

蝦餅　掯去肉剗絨配松仁瓜釘火腿釘醬油豆粉和成餅先煠後脍　又生蝦肉葱塩花椒醬油甜醬酒脚少許加水和麪香油煠透

蝦圓　照魚圓法鷄煨之大概搥蝦時不宜過細失真味魚圓亦然

脍蝦圓　去殼剗絨加火腿釘作圓鷄湯脍

煠蝦圓　製如圓眼大油炸作襯菜

烹蝦圓　大蝦剸圓脂油煠酥加作料烹

煠小蝦圓　小蝦圓脂油煠拌盐椒拼青菜尖小食宜用

蝦圓羮　配班子魚作羮　又做成蝦圓煮熟復改骰子塊
襯海參釘鴉塊作羮

醉蝦圓　醉蝦取肉作圓脍　煮熟蝦入白酒娘脍醉

鮿蝦圓　黃雀或黃雀醉剸碎褁入蝦圓作餡脍

燒鮿蝦絨　醃菜葉先用水泡透將蝦絨褁入加作料燒

色蝦　蝦剸圓取鯽魚肚皮色好外用芫荽扎緊先煎後脍

蝦捲　生蝦去頭殼留小尾小刀披㴒自頭自尾內連不斷
以葱椒盐酒水醃之其頭殼研碎熬汁去渣于汁內熩蝦
肉入笋片糟羮片少加酒

煠蝦段　嫩腐皮包蝦絨火腿絨猪膔作長捲切段油煠半
邊配紅蘿卜丝或芫荽丝

鍜仁鮿麪筋　燒煮同火腿片配蝦仁　毛豆燒蝦仁

笋釘燒蝦仁　天目笋片穿蝦仁作襯菜拌用亦可

燒蝦仁　大蝦蔴油煠酥加盐醋酒椒燒

拌蝦仁　煮熟切碎配黃瓜丝蔴油羮汁拌

蝦仁脍腐皮　作湯入笋片火腿釘

蝦仁粉皮湯　留蝦壳熬湯去渣入蝦仁粉皮作湯

炒蝦仁　茭白釘脂油盐酒葱花炒　酸虀菜炒蝦仁
火腿小片炒蝦仁

炙蝦仁　揀大蝦仁先入醬油酒酒椒末一浸再用熟脂油
一沸上大鉄丝網炭火炙酥

拌蝦酥　蝦肉用蔴油煠酥研碎加葱椒炒盐拌

蝦脯　烤熟晒乾去衣油煠撕碎加松仁

酒烤蝦　用醬油鹽酒将蝦醉過入鍋烤

麪拖蝦　帶殼拖麪油煠麪内入葱椒鹽

晒蝦乾　将蝦連殼入鍋洒鹽烤熟澆井水淋之去鹽晒乾紅色不变　又蝦用滚水煠過不用鹽晒干味亦甘美

酒醃蝦　揀大者瀝乾水去鬚尾每斤用鹽五錢醃半日瀝去滷拌椒末装瓶每斤復加鹽二两燒酒封固春秋停五七日冬夏十日方好

醉蝦　鮮蝦揀净入瓶拌椒姜末澆黄酒臨用加醬油

白蝦同　蝦出如皋縣醬𧐐配醉蝦

糟蝦　洗净晒干用白酒娘加整粒花椒

滷蝦　有一種小蝦名飯蝦略醃蒸熟姜醋拌

炒蝦　炒蝦照炒魚法可用韮菜配或冬醃芥菜不可用蒜有搥扁其尾單炒者

蝦羹　鮮蝦取肉切成片加鷄蛋豆粉香櫞絲香菇絲瓜子仁和菜油酒調匀将蝦之頭尾足殼用寛水煮数滚去渣澄清再入脂油用蒜滚去蒜清湯傾和油内煮滚将下和匀之蝦仁等料再煮滚取起不可太熟

蝦糜　鮮蝦剥肉搗爛配羣菜脍

蝦醬　細蝦一斗飯三升為糁鹽一升水五升和匀日中晒之經夏不敗

夏時蝦頭紅肉一塊剥去可脍可炒　蝦仁穿冬笋片作襯菜　鮮蝦留尾殼将肉捺扁作襯菜　蝦仁去頭尾切豆大加笋釘火腿釘豆粉脍可作羹　蝦仁蝦米加蔴油醬

油用蘿卜絲略醃拌

蝦米

鬆蝦米　蝦米揀淨用溫水泡加醬油塩少許拌溼上籠烝透略入羌汁醋其肉甚鬆

蝦米粉　蝦米不拘大小凡色白明透者味鮮紅者多腥烘燥研末收貯烹庖各菜入少許味即不同　鮮蝦晒干作粉同

蝦米煨麪筋　加脂油笋釘煨　蝦米炒軟麪筋　蝦米脍豆腐

拌蝦米　熱酒泡透青蒜斜切小片加醬油蔴油醋拌

又配萵苣拌　又配茼蒿芨白絲少入水煠拌

附全鈎

全鈎羹　熱水發透批片配冬笋片蘑菇菜頭豆粉作羹

又配閑甕芥菜作羹同

煨全鈎　对間配猪肉片煨

拌全鈎　發透切絲配笋乾絲醬油蔴油醋拌

附蝦油

製蝦油　蟛蜞滷累晒加鰳鲞滷煮熟蝦湯松蘿茶汁即成

蝦油入白酒娘更滑味

附蝦子

乾蝦子　楊州乾蝦子熬湯下麪并各種饌料鮮羹異常煨肉更可又蝦子魚出蘇州小魚生而有子生時烹用之軟美于鲞

蝦子腈　魚小腈魚烝熟糝蝦子　鰳魚切段糝蝦子

腐皮鵝蝦子為之晒乾成塊亦蘇州物

蝦皮　篩去細末拌蔴油醋　蝦皮末裝袋入各湯用頗鮮

蝦熬醬油　蝦子數斤同醬油熬之起鍋用布濾去醬油仍
将布包蝦子同放罐中盛油

甲魚正月有六七月肥

即鱉也俗名團魚一名神守凡魚滿三千六百則蛟引之
飛去納鱉守之則免故名神守無耳以目聽雌多雄少大
如馬蹄者佳腹赤者有毒　忌用黃酒以燗橄欖研細爊
之甚香

生炒甲魚　生甲魚去骨用蔴油炮炒之加醬油一杯鷄汁
一杯　又取甲魚裙切絲蔴油炮炒用

醬炒甲魚　甲魚煮半熟去骨起油鍋炮炒加醬水葱椒收
湯成滷然後收鍋此杭州法也

帶骨甲魚　鱉一個取半斤重者切四塊加脂油二兩起油
鍋煎二面黃加水醬油酒煨先武火後文火至八分熟加
蒜起鍋用葱姜糖凡食甲魚宜小不宜大俗称童子甲魚

方嫩

金殼甲魚　將甲魚治淨去首尾取肉及裙加作料煨仍以原殼覆之每宴客一客之前以小盤献一甲魚見者悚然犹慮其動

清盐甲魚　切塊起油鍋炮透甲魚一斤用酒四两大茴香三錢煨加盐一錢半煨至半好下脂油四两切小豆塊再煨加蒜頭笋尖起時用葱椒或用醬油則不可用盐此蘇州唐静涵家製法

湯煨甲魚　將甲魚白煮去骨拆碎用鷄湯醬油酒煨湯二碗收至一碗起鍋用葱椒姜糝之微用縴湯才膩

白湯甲魚　甲魚煨熟拆碎配火腿鷄膜笋片木耳醬油酒葱姜鮮汁白湯煨

紅湯甲魚　生甲魚整個入鷄冠油葱醬大蒜酒不加襯菜

紅湯煨

蘇煨甲魚　將甲魚治淨下涼水氽再下滾水盪洗切四塊用肉湯併生精肉姜蒜同燉熟燜將肉取起只留甲魚再下椒末其蒜當多下姜次之臨用均撿去

鷄燉甲魚　大甲魚一個取大嫩肥鷄一隻各如法宰洗用大磁盆鋪大葱一層并蒜大料花椒姜將魚鷄放下盖以葱用甜酒清醬醃蜜隔湯燉二炷熟燜香美

煮甲魚　肉湯配肥鷄塊冬笋木耳作料炙整個

煨甲魚　煑熟拆碎配肥鷄塊（亦去骨）冬笋木耳再煨

又取雄者配火腿木耳香芃蒜頭清煨

清蒸甲魚　配火腿笋蒜木耳磁盤清蒸

燒甲魚　治靜略煮再洗仍入原湯配肥肉片白酒花椒葱醬羌汁同紅燒

五香甲魚　大小茴香丁香桂皮花椒為五香加醬油葱羌酒醋燒

假甲魚　将海參猪肉鮮筍俱切䓤片用鸡油醬油酒紅燒加栗肉作甲魚蛋襯油煠猪肚塊　又将青螺磨粉和豆粉做片如甲魚裙边式　又鸡腿肉折下同鸡肝片莧菜

燒倭然莧菜燒甲魚也

甲魚麪　甲魚半熟去骨入鸡湯盐酒羌汁葱燗作澆頭原湯下麪